

**HUBUNGAN ANTARA PENILAIAN MUTU HIDANGAN, TINGKAT
KECUKUPAN ENERGI DAN PROTEIN
DENGAN STATUS GIZI TARUNA
DI ASRAMA POLITEKNIK ILMU PELAYARAN (PIP)
SEMARANG**

Artikel Penelitian

disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
studi pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran
Universitas Diponegoro



disusun oleh :

SITI FATIMAH

G2C206016

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO**

SEMARANG

2008

**THE ASSOCIATION OF FOOD QUALITY EVALUATION,
ENERGY AND PROTEIN ALLOWANCE WITH CADET'S NUTRITIONAL STATUS
IN SEMARANG MERCHANT MARINE POLYTECHNIC'S HOSTEL**

Siti Fatimah¹, Sri Krisnamurni²

ABSTRACT

Background : Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang (Semarang Merchant Marine Polytechnic) is one of the institution which organized of food services to kept the cadet's nutritional requirements. The system of food services is semi-outsourcing. The cadet's nutritional requirements are depending of those food services. The foods must be adequate both in quality and quantity. If the nutritional requirements are fulfilled it will be affected to the cadet's nutritional status. This study aimed to know all about of the food quality evaluation and the association of energy and protein allowance with cadet's nutritional status in Semarang Merchant Marine Polytechnic's Hostel.

Method : The study was an analytic observational research with cross sectional approach. The study has been done in December 2007 in Semarang Merchant Marine Polytechnic's Hostel. Samples were 33 of cadets. The samples were taken with simple random sampling technique. The collected information such as identity, height, weight, food quality evaluation scoring consists of serving performance, taste and variation of menu, and energy and protein allowance were measured by 2 x 24 hours recall form. The analysis used in this study was Kolmogorof Smirnov and Pearson product moment test.

Result : Food quality evaluation in Semarang Merchant Marine Polytechnic's hostel show that serving portion are not suitable are in staple foods serving (48.5%), vegetables (48.5%) and fruits (72.7%), and the serving which are suitable are in rice serving (81.8%) and plant foods serving (66.7%). The cadet's food quality evaluation showed that were 78.8% said the food color were unattractive, 72.7% said the food tasted were not delicious, 69.7% said the smells were not acceptable, 63.6% said the menu were not variations but half of them (60.6%) found the food temperature were acceptable. The mean of energy and protein allowance for cadets were 74.3% (± 10.36) and 70% (± 7.6). The mean of the cadets BMI were 20.68 kg/m² (± 1.73). There were no correlation between food quality evaluation with energy as well as protein allowance ($r=0.102$; $p= 0.574$) and ($r=0.06$; $p= 0.971$). There were correlation between energy allowance with the cadet's nutritional status as well as protein allowance ($r=0.380$; $p=0.029$) and ($r =0.394$; $p= 0.023$). There were no correlation between food quality evaluation with the cadet's nutritional status (dengan $r =0.269$; $p=0.130$).

Conclusion : There were no correlation between food quality evaluation with energy as well as protein allowance. There were correlation between energy allowance with the cadet's nutritional status as well as protein allowance. There were no correlation between food quality evaluation with the cadet's nutritional status.

Keyword : food quality evaluation, energy and protein allowance , nutritional status.

¹ Student of Nutritional Science Study Program, Medical Faculty, Diponegoro University, Semarang.

² Lecture of Nutritional Department, Semarang Health Polytechnic

**HUBUNGAN ANTARA PENILAIAN MUTU HIDANGAN,
TINGKAT KECUKUPAN ENERGI DAN PROTEIN DENGAN STATUS GIZI TARUNA
DI ASRAMA POLITEKNIK ILMU PELAYARAN (PIP) SEMARANG**

Siti Fatimah¹, Sri Krisnamurni²

ABSTRAK

Latar belakang : Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan pelayanan makanan banyak dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi taruna yang tinggal di asrama. Kegiatan penyelenggaraan makanan dilakukan oleh pihak lain dengan memanfaatkan jasa *catering* atau perusahaan jasa boga (semi *out-sourcing*). Pemenuhan kebutuhan gizi taruna sangat tergantung pada penyelenggaraan makanan tersebut. Makanan yang disajikan harus memenuhi kebutuhan baik kualitas maupun kuantitas. Terpenuhinya kebutuhan gizi sesuai dengan kebutuhan yang dianjurkan akan berdampak pada keadaan status gizi taruna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penilaian mutu hidangan oleh taruna dan hubungan antara penilaian mutu hidangan, tingkat kecukupan energi dan protein dengan status gizi taruna di asrama Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilakukan di Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang pada bulan Desember 2007. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 33 taruna. Sampel diambil dengan teknik *simple random sampling*. Data yang dikumpulkan adalah identitas, berat badan, tinggi badan, penilaian mutu hidangan yang meliputi penampilan, rasa dan variasi menu hidangan dengan menggunakan kuesioner, asupan energi dan protein menggunakan formulir recall 2x24 jam. Analisis data dengan tes *Kolmogorof Smirnov*, dan uji *Pearson product moment*.

Hasil : Penilaian mutu hidangan yang disediakan jasa boga di PIP Semarang menunjukkan bahwa sebagian besar taruna menyatakan besar porsi hidangan yang tidak sesuai terutama pada hidangan lauk hewani (48,5%), sayur (48,5%) dan buah (72,7%), sedangkan taruna yang menyatakan besar porsi hidangan telah sesuai adalah penilaian terhadap hidangan nasi (81,8%) dan lauk nabati (66,7%). Penilaian taruna terhadap hidangan yang disediakan pihak jasa boga menunjukkan bahwa 78,8% taruna menyatakan warna hidangan kurang menarik, 72,7% taruna menyatakan rasa hidangan yang disediakan kurang enak, 69,7% taruna menyatakan aromanya kurang sedap, dan 63,6% taruna menyatakan menu yang disajikan kurang bervariasi. Sedangkan penilaian taruna terhadap temperatur/suhu penyajian hidangan menunjukkan bahwa 60,6% taruna menyatakan suhu penyajian sudah sesuai. Rata-rata tingkat kecukupan energi dan protein taruna adalah 74,3% ($\pm 10,36$) dan 70% ($\pm 7,6$). Rerata IMT taruna sebesar 20,68 ($\pm 1,73$). Hasil penelitian ini menunjukkan tidak terdapat hubungan yang bermakna antara penilaian mutu hidangan dengan tingkat kecukupan energi ($r=0,102$; $p=0,574$) dan protein ($r=0,06$; $p=0,971$). Terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat kecukupan energi ($r=0,380$; $p=0,029$) dan protein ($r=0,394$; $p=0,023$) dengan status gizi taruna. Tidak ada hubungan antara penilaian mutu hidangan dengan status gizi taruna (dengan $r=0,269$; $p=0,130$).

Simpulan : Tidak ada hubungan antara penilaian mutu hidangan dengan tingkat kecukupan energi dan protein. Terdapat hubungan antara tingkat kecukupan energi dan protein dengan status gizi. Tidak ada hubungan antara penilaian mutu hidangan dengan status gizi.

Kata kunci : penilaian mutu hidangan, tingkat kecukupan energi dan protein, status gizi.

¹ Mahasiswa, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro Semarang

² Dosen Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Semarang.